

■ Dans une semaine, l'Union accueille dix nouveaux Etats membres. ■ « Le Soir » entame la publication d'une série de reportages illustrant des caractéristiques, parfois méconnues, sinon surprenantes, de ce « big bang ». ■ Et si, demain, le vin slovène déboulait dans nos rayons ?

**REPORTAGE 1/7**

**PHILIPPE REGNIER**  
envoyé spécial en Slovénie

**V**ôte suintante, noire, petites stalactites brillantes, ampoule nue : la cave se prête à une scène démoniaque de magie noire. Quelques hommes se tiennent debout, coincés entre des rangées de barriques de vin blanc. La dégustation délie les langues. Riesling, chardonnay, pinot gris, Traminer chantent dans les verres. Na zdravje !

A l'époque du communisme, c'était facile de vendre et difficile de produire. Aujourd'hui, c'est l'inverse !, Inoc Roman Stabuc, l'expert viticole de la Chambre agricole de Maribor. Borut Anderlic sourit. Nous sommes sur les terres de ce jeune gaillard, sur le vignoble qu'il exploite avec son père, pleine pente – jusqu'à 40 degrés – sur les coteaux de Meljski. On surplombe la ville de Maribor. C'est de la viticulture héroïque ici !, admire Stabuc.

« Des viticulteurs sont inquiets. C'est déjà difficile, rien qu'entre nous. Alors demain... »

Je sens de la nervosité. Des petits viticulteurs m'appellent ; ils sont inquiets, confirme à Ljubljana Dusan Brejc, directeur de l'« Union d'affaire pour la viticulture et l'œnologie de Slovénie ». Je leur demande pourquoi. Ils me répondent que l'Europe approche. C'est déjà difficile, rien qu'entre nous. Alors demain... Mais beaucoup de vigneron pensent aussi que l'entrée dans l'Union leur offrira de nouvelles opportunités.

Un scénario est présent à l'esprit des spécialistes du secteur, dans ce pays de grande tradition viticole, méconnu et naïf face aux géants de la grappe : celui de l'Autriche. L'entrée de Vienne dans l'Union européenne, en 1995, s'était soldée par un recul des ventes des vins locaux de 20 à 30 % en cinq ans, au profit de la nouvelle concurrence étrangère. Bémol, dans le cas slovène : le marché est étrié donc peu attrayant et la fidélité au produit national devrait être forte : on a vendu ici plus de « Cokta » (Perstac local) que de Coca !



Aux portes de Koper, dans le golfe de Trieste, les vignobles sont omniprésents. « On exporte de très faibles quantités, notamment dans un restaurant bruxellois », indique Iztok Klenar.

Le marché slovène est resté quasi fermé jusqu'il y a une grosse année : 1 million de litres importés par an pour une (petite) production de 100 millions de litres, assurée par une foule de vignobles très morcelés. Cela change. Droits de douane et accises ne frappent plus les flacons étrangers depuis le 1<sup>er</sup> janvier. Les supermarchés Leclerc ou Spar proposent de plus en plus de vins français, chiliens, californiens, sud-africains... Avant, c'était le socialisme : tout était slovène !, sourit Dusan Brejc.

On est en train de baisser les rendements, de s'orienter vers la qualité, avance-t-il. Mais l'œnologue formé à Dijon ne se

fait pas trop d'illusion : la qualité n'est pas tout. Il y a aussi le goût, dicté surtout par les grands acteurs de ce marché global, capables de faire et défaire les modes. On a plus de mille ans de tradition viticole ici, ce qui est bon, mais il faut aussi le style qui se vend... Confirmation à Maribor : Des viticulteurs vont disparaître. C'est incontournable, et déjà en cours, dit Roman Stabuc.

Quant à l'export pour compenser les reculs nationaux, là non plus, on ne nourrit guère trop d'espoirs : les ventes de vins (haut de gamme) slovènes à l'étranger devraient osciller autour des 5 à 7 millions de litres par an, estime Brejc, soit 5 à 7 %

à peine de la production. Le marché sera beaucoup plus réceptif qu'« émettif » !, prévient Stabuc.

Nous sommes conscients que les concurrents européens vont se montrer agressifs, résume Josko Ambrožic, le directeur de Vipava, l'une des trois principales maisons nationales, avec près de 10 % de la production du pays. Plus rien à voir ici avec la cave d'Anderlic : chez Vipava, à quelques dizaines de kilomètres du golfe de Trieste, les rangées de tonneaux en bois font face à des hangars technologiques et une armée de citernes géantes en inox. Vipava exporte 30 % de sa production, dont 60 % vers les républiques de l'ex-Yougoslavie.

Mais après l'adhésion du pays à l'Union, les conventions conclues avec ses voisins, qui ont réduit les droits de douane de 60 % au cours des cinq dernières années, auront vécu. Bilan : On devra s'orienter vers les autres pays adhérents, vers l'Allemagne, la Scandinavie...

Sur les rives du golfe, Vinakoper est l'un des deux autres témoins du secteur. L'adhésion à l'Union ne changera pas grand-chose. Si vous êtes sûrs de la qualité, il n'y a pas de problème, assure Aleksandra Baruca, du département export. Méthode Coué ou pas, Iztok Klenar, l'œnologue, entreprend une démonstration par l'exemple : une

dégustation. Convaincante. Dont les spécialités du cru, 80 % de la production : le Malvajza, un blanc mûré en fûts de chêne, et le rouge Refosk. On exporte de très faibles quantités, notamment dans un restaurant à Bruxelles. C'est pas facile : les gens veulent du carbernet, du pinot gris, etc. – que Vinakoper produit aussi. On devra peut-être internationaliser certaines étiquettes...

En s'enfonçant dans l'arrière-pays, on remonte en zigzaguant jusqu'à Ceglo, hameau perdu au fond d'une vallée fermée. Le paysage coupe le souffle. On pense à la Toscane. L'imposante villa du Domaine Movia témoigne de



la réussite de ses propriétaires, les Kristancic, vigneron depuis huit générations. Dans le séjour, un piano à queue, une table interminable, des œuvres d'art contemporain, un fond de musique. Vesna Kristancic, genre top model bronzé, revient avec ses deux jeunes enfants de vacances sur une île au soleil et offre un accueil authentiquement sympathique. Un verre de pinot gris au bouquet parfait, une large assiette de jambons faits maison et la maîtresse des lieux peut entamer l'éloge de la passion de son vigneron de mari, Ales. Voilà douze ans qu'elle vit ici, un diplôme de biologiste... en poche.

Les ventes du Domaine ont toujours été gérées de façon privée, par la famille : une faveur spéciale de Tito, accordée au grand-père d'Ales Kristancic, héros de la résistance. De 1951 à 71, Movia a même été le vin officiel du protocole du Maréchal !, précise le petit-fils. Movia

Des tonneaux en bois face à des hangars technologiques et une armée de citernes géantes en inox

exporte 70 % de sa production – 100 000 litres par an. Avec une référence de choc : les restaurants du Français Alain Ducasse, le chef trois étoiles. On exporte une bonne partie de notre production en Europe. Après le 1<sup>er</sup> mai, ce sera beaucoup plus facile, juge Ales Kristancic. Pour nous, l'avenir sera meilleur. Ce sera bien sûr un peu différent pour les vins de table. Mais il reste un problème de crédibilité : les gens ne pensent pas qu'on puisse avoir un bon vin de qualité ici, « à l'Est ». La frontière avec l'Italie n'est pourtant qu'à 500 mètres de la maison, où naissent les réputés Collio du Friuli. Il faudra convaincre les consommateurs que la Slovénie, ce n'est pas la Russie ! •